

Quiconque veut se livrer à la vente du lait doit en demander l'autorisation à l'autorité sanitaire locale. Cette autorisation peut être refusée ou, si elle a déjà été accordée, retirée, aussi longtemps que le requérant n'aura pas satisfait aux exigences stipulées dans la présente ordonnance. L'autorité sanitaire peut soumettre à un contrôle officiel les animaux dont le lait est recueilli et la façon dont les animaux sont soignés.

Les récipients et ustensiles dans lesquels le lait est recueilli, filtré, réfrigéré, transporté, détenu ou débité ne doivent être ni en plomb, ni en zinc, ni en fer galvanisé, ni en cuivre ou en laiton non étamé.

Le lait écrémé partiellement ou complètement doit être désigné comme tel. Il doit donner un résidu sec sans la graisse de 8,5% au minimum. Le transport ne peut en être effectué que dans des récipients portant l'inscription distincte « lait écrémé ».

La crème doit renfermer au moins 35% de graisse. On ne peut y ajouter des agents conservateurs ni y mélanger de matières colorantes ou de matières destinées à la faire paraître plus consistante.

Les conserves de lait doivent être désignées de telle manière qu'on puisse reconnaître quelle sorte de lait (entier ou écrémé) a été employée pour leur fabrication. Elles ne peuvent renfermer d'agents conservateurs autres que le sucre.

La poudre de lait fabriquée avec du lait entier doit présenter une teneur en graisse de 25% au minimum.

Si l'on veut mettre dans le commerce du lait sous une dénomination spéciale, telle que lait pour enfants, pour malades, etc., une demande doit être adressée à l'autorité sanitaire locale, qui ne peut l'accorder qu'à des personnes ou entreprises donnant la garantie qu'elles sont à même de fournir du lait d'une qualité spéciale.

*Fromages.* — Tout fromage fabriqué avec du lait qui n'est point du lait de vache doit porter une dénomination correspondant à sa nature, à moins qu'il ne porte déjà comme spécialité un nom généralement connu.

Le fromage doit être désigné suivant sa teneur en matière grasse comme fromage gras, trois quarts-gras, mi-gras, quart-gras ou maigre, désignation correspondant respectivement à une teneur minimum du résidu sec en matière grasse de 45, 35, 25, 15 %, et dans le dernier cas, inférieure à 15 %. Pour les fromages dits *fromages à la crème*, la teneur minimum du résidu sec en matière grasse doit être de 55 %, pour les *fromages double crème* de 60 %.

Tout fromage désigné uniquement par son nom spécifique (par exemple emmenthal, gruyère, parmesan, etc.), sans mention de sa teneur en graisse, doit avoir les caractères d'un fromage gras.

Le fromage ne doit contenir aucune substance étrangère, à l'exception du sel, sauf pour certaines spécialités pour lesquelles il est nécessaire d'ajouter certaines substances (roquefort, etc.). Il est permis de colorer le fromage.

Il est interdit de mettre dans le commerce des fromages dont la croûte a été additionnée de substances minérales ou autres destinées à en augmenter le poids.

Les produits analogues au fromage, dont la graisse ne provient qu'en partie du lait de la vache ou d'un autre animal, doivent être désignés sous le nom de « *fromages artificiels* », et la pâte de pareils fromages doit être nettement colorée en rouge.

Les récipients et emballages dans lesquels les fromages artificiels sont mis dans le commerce, doivent porter d'une manière apparente l'indication correspondante.

Toute personne qui veut se livrer à la fabrication du fromage artificiel est tenue d'en faire la déclaration à l'autorité sanitaire cantonale, en indiquant quels sont les locaux qu'elle veut utiliser pour cette industrie. Les fabricants doivent tenir un livre de fabrication. L'autorité sanitaire peut en tout temps prendre connaissance de ce livre.

*Beurre.* — On ne peut mettre en vente dans le commerce, sous le nom de beurre, que la graisse retirée exclusivement du lait de vache, sans addition d'aucune autre graisse.

Le beurre qui est préparé entièrement ou partiellement au moyen du lait d'un autre animal que la vache, doit porter une dénomination correspondante. Le beurre doit renfermer au moins 82% de graisse.

Lorsqu'il est vendu sous forme de pièces moulées, celles-ci doivent porter l'indication du poids. Il est interdit d'ajouter au beurre d'autres agents conservateurs que le sel, et la proportion de celui-ci ne doit pas dépasser 2%; le *beurre salé* doit être désigné comme tel.

Il est permis de colorer le beurre en jaune; toutefois, le beurre coloré artificiellement ne doit pas être désigné comme « *beurre d'été* ».

Il est interdit de traiter le beurre par des produits chimiques (soude, etc.).

*Conserves de fruits et légumes.* — Elles ne doivent contenir aucun agent conservateur, à l'exception de l'alcool, du vinaigre, des épices, du sel de cuisine et du sucre. Il est permis de colorer les conserves de fruits.

*Miel.* — Sous le nom de miel, on entend le miel d'abeilles pur.

Les récipients dans lesquels les miels étrangers sont mis en vente ou vendus doivent porter la mention « *miel étranger* » ou l'indication du pays d'origine.

Les *mélanges de miel* étranger et de miel suisse doivent être traités comme des miels étrangers.

Tout *miel chauffé* au point d'avoir perdu ses propriétés fermentatives ou ses principes aromatiques doit être désigné comme miel surchauffé.

Les *produits sucrés* qui ont l'apparence et la consistance du miel doivent être désignés comme miel artificiel, ou bien, suivant leur nature, comme mélasse, sirop de table, jus de poires concentré, etc. Les mélanges de ces produits avec du miel doivent être désignés comme miel artificiel. Les